Nos départemens méridionaux voient aussi chaque année les habitans de certains cantons se répandre sur les friches et les pelouses garnies de mousse, pour y cueillir le *mousseron* (*agaricus mousseron* et *ag. pseudo-mousseron*), champignons comestibles fort recherchés des amateurs, et qu'on mange frais ou qu'on fait sécher pour les expédier au loin. C'est aussi à l'état frais ou sec qu'on mange les *morilles* (*morchella esculenta*), autres champignons qui croissent à terre et sont d'un goût assez délicat. Là on s'occupe de la *cueillette des plantes aromatiques*, ici des *plantes médicinales* qui croissent spontanément; plus loin de la *récolte des roseaux* pour faire des nattes et paillassons ou des *genêts à balais*, etc. Enfin quelques-uns, dans le Languedoc, recueillent sur les pruniers, les cerisiers, les pommiers qui sont vieux, ou sur ceux qui ont été taillés avec maladresse, une exsudation gommeuse connue sous le nom de *gomme du pays* et qu'on emploie principalement dans la chapellerie.

Dans d'autres pays on fait la guerre aux *animaux*. C'est ainsi que dans les environs de Dax (Landes), à Castel-Jaloux (Lot-et-Garonne), dans le dép. de l'Aisne, et surtout dans l'Indre, on se livre à la pêche des sangsues. Dans ce dernier département ce sont surtout les habitans de la Brenne, petit pays malsain et inculte, et dont le chef-lieu est Mézières, qui se livrent à cette exploitation. Par exemple, ceux de Moebecq, qui passent pour très habiles à cette pêche, entrent jambes nues dans les étangs ou les flaques d'eau qui les contiennent, et prennent à la main toutes celles qui s'attachent à leurs jambes; plus ordinairement ils battent l'eau à mesure qu'ils avancent avec des bâtons, ce qui met en mouvement les sangsues qu'ils attrapent à la main pendant qu'elles nagent et renferment dans un sac, ou bien ils les recueillent sur les herbes marécageuses ou sous les pierres. Cette pêche se fait surtout au printemps et en automne; on dit que l'approche d'un orage la favorise; dans la saison favorable on peut dans 3 ou 4 heures ramasser ainsi 10 à 12 douz. de sangsues. Parfois les pêcheurs sont armés de petits harpons avec lesquels ils placent un morceau de viande presque gâtée dans les lieux fréquentés par les sangsues; celles-ci se rassemblent en quantité sur cette proie, et on les enlève avec la viande dans de petits vases à moitié remplis d'eau.

La *récolte des cantharides* pour les usages de la médecine, ainsi qu'on le fait principalement dans l'arrondissement de Vitré (Ille-et-Vilaine), est facile et cause peu de frais. Ces insectes, qu'il faut apprendre à distinguer, se montrent vers les mois de mai et juin, et presque toujours en grand nombre sur les frênes, les lilas, les troënes, dont elles dévorent les feuilles et quelquefois sur les sureaux et le chèvre-feuille; leur présence est décelée par l'odeur particulière qu'elles répandent. *Leur récolte* exige quelques précautions, d'abord de la part des personnes qui la font, et qui pourraient, par défaut de soin, éprouver de graves accidens, ensuite par rapport à leur conservation; voici le procédé en usage pour la récolte. Dans le courant de juin on étend sous un arbre chargé de cantharides plusieurs draps, et on en secoue fortement les branches le soir et le matin, parce qu'alors ces insectes sont dans une sorte d'engourdissement; ils tombent, et lorsqu'on en a obtenu ainsi une assez grande quantité, on les réunit sur un tamis de crin pour les faire périr en les exposant à la vapeur du vinaigre bouillant, ou bien on les rassemble dans une toile claire que l'on trempe à plusieurs reprises dans un vase contenant du vinaigre étendu d'eau. Il s'agit ensuite de les dessécher, opération importante pour leur bonne conservation; pour cela on les expose au soleil, ou mieux encore dans un grenier ou sous un hangar bien aéré sur des claies recouvertes de toile ou de papier gris non collé. On ne doit les remuer qu'avec beaucoup de précautions, sans quoi on s'exposerait à des maladies inflammatoires des voies urinaires ou à des maladies des yeux très graves. Il faut, pendant leur dessiccation, ne toucher les cantharides que les mains garnies de gants ou se contenter de les remuer avec un bâton. Quelques personnes, après avoir étendu des toiles au-dessous des arbres, placent tout autour des terrines remplies de vinaigre qu'elles entretiennent en ébullition, et, après avoir secoué les arbres, ramassent les cantharides, les placent aussitôt dans des vases de bois ou des bocaux de verre, les y laissent 24 heures et, après qu'elles sont mortes, les retirent et les font sécher comme il a été indiqué; cette méthode est plus embarrassante et plus dispendieuse. M. PIETTE, pharmacien à Toulouse, a proposé une nouvelle méthode pour conserver les cantharides, et qui consiste à les placer vivantes dans une terrine vernissée, et à verser sur elles un filet plus ou moins prolongé d'essence de lavande ou d'une autre labiée. Les cantharides ainsi préparées ont, dit-il, une plus belle couleur verte; elles ne sont pas attaquées par les insectes même après plusieurs années, ce qui permet d'y conserver toute la *cantharidine* dans laquelle paraît résider le principe actif de la propriété vésicante de l'insecte.

Nous indiquerons encore sommairement ici plusieurs occupations qui peuvent être profitables dans les campagnes; les *œufs de fourmis*, qui servent à la nourriture des jeunes faisans et des rossignols, peuvent être recherchés et récoltés par de jeunes enfans et des femmes. Les paysans des environs de Nuremberg sont très habiles dans cette chasse, et savent en outre dessécher ces larves à une douce chaleur, pour pouvoir, sans danger de les voir se corrompre, les expédier au loin et les vendre à un prix assez élevé. Ceux du Tyrol, de la Forêt-Noire et de la Thuringe se livrent avec beaucoup d'intelligence à l'*éducation des serins de Canarie*, dont ils vendent les jeunes mâles avec profit à des marchands qui les envoient en Russie, en Hollande, en Angleterre, et surtout en Turquie où ils sont très recherchés. Près des grandes villes on peut de même *élever divers oiseaux de chant* ou faire la *chasse à plusieurs petits oiseaux* de nos bocages qu'on débite en grand nombre; il n'est pas jusqu'aux *animaux malfaisans* tels que le putois, la fouine, le blaireau, la loutre, etc., qu'on ne puisse poursuivre, tant pour s'opposer à leurs dégâts, que pour tirer partie de leurs